

Flightskjema



Konkurranse:

Oslo Mesterskap

NB! Alle felter må fylles ut,
lesbart

Dato:

05.10.23

Sted:

Oslo

Klasse, ev. runde og flightnr.:

finale

Navn juryleder:

Hanne Hermansen

Navn dommer 1 (D1):

Tollef Fos Heen

Navn dommer 2 (D2):

Jørgen Olsen

Navn dommer 3 (D3):

Hanne Hermansen

Navn dommer 4 (D4):

Pedro Kringsen

Deltager / deltagerkode	D1 poeng	D2 poeng	D3 poeng	D4 poeng	Sum (D1+D2+ ...)	Rangering (1., 2., 3. ...)	Sendes videre (sett kryss)
092432	37	37	38	37	149	3	<input type="checkbox"/>
170855	39	42	42	40	163	2	<input type="checkbox"/>
421123	33	36	34	32	135	4	<input type="checkbox"/>
780080	23	22	22	24	91	6	<input type="checkbox"/>
543197	43	44	44	43	174	1	<input type="checkbox"/>
775124	32	35	34	33	134	5	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>

Jeg har kontrollert at alle dommerskjemaer er fullstendig utfylt og at poengene er sammenregnet korrekt. Poengene er overført til flightskjemaet, og jeg har kontrollregnet summeringen og oppgitt rangering og videresending av deltagerølene i flightskjemaet.

Signatur juryleder

Hanne Hermansen



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimethylsulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el- ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Ugjen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleieier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Swovel: Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OM Bryggets kode 092432

Konkurransekasse Belgisk Øltype IA Belgisk belond

Dommer (navn) Tollef Fog Heen

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.) (Maks poeng)

Ok; lav fyllingsgrad.

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 12 (16)

Beskrivelse:

Meldebare fender,
svake ester.
"Belgiske" prez. som gir kompleksitet
avtar.

Begrunnelse for trekk:

En svært gode maltaroma.

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 2 (3)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gyldengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget

Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort | Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar | Partikler

SKUM:

Lett lys sløv

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 19 (26)

Beskrivelse: Tydelig spølls maltsmak. Balansert
av syre og svak bittet.

Begrunnelse for trekk: syre, fravar av karbonat. Balansert.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 4 (5)

Middels feldig, middels karbonert, svak surt

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Lettkjørlig og godt øl. Velbalansert.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 37 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiproduct.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Oftest varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiproduct, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylulfid, søttig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadel: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: Som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Ugjen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OM

Bryggets kode 092432

Konkurransekasse Belgisk

Øltype 9A Belgiske Blond

Dommer (navn) Pedro Kningsen

Dommerkvalifikasjon (krys av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fillingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

Lav fillingsgrad. Uten om ståndsett

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)

10 (16)

Beskrivelse:

svake duft av lyst bredd/skorpe
svake duft av humle, fenoler/esterer (bitter)

Begrunnelse for trekk:

Fraværs av karbonell

Utseende (krys av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

3 (3)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gylengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget

Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort | Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Ukrar | Partikler

SKUM:

lett lyst skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

20 (26)

Beskrivelse: svake humlesmåte, og merkbart
med fenole, merkbart bitterhet som ikke
passer på ølet som ellers er m.lett og
boldret. svakt syrlig smak

Begrunnelse for trekk:

løckhelt syrlig.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

4 (5)

god munfølelse, noe syrlig, østig

füllingsgrad alt for lav. Tenk
på det til neste gang

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

37 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimethylsulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: Oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Ugjen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Sovel: Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse	ØM	Bryggets kode	092432
Konkurransekasse	Belgisk	Øltype	9A - Belgisk Blond
Dommer (navn)	Hanne Hermansen		
Dommerkvalifikasjon (kryss av)			
<input checked="" type="checkbox"/> Nørbrygg	<input type="checkbox"/> BJCP	<input type="checkbox"/> SHBF	<input type="checkbox"/> Annen
<input type="checkbox"/> Øl	<input type="checkbox"/> Brygg	<input type="checkbox"/> Öl	<input type="checkbox"/> Ikke eksaminert
Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)			(Maks poeng)

Øl

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)

Beskrivelse: Mesklebak malt av karamell
Svak til mesklebar fruktoskes, banan
Svalet min av alkohol

Begrunnelse for trekk:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gylengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget
 Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort || Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett täkete | Middels täkete | Kraftig täkete | Ukrar || Partikler

SKUM:

lyst, lett

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

Beskrivelse:

Svak malt, vanskelig å detekte
karakter
Middels bitter, noe astringent
og syrlig

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

lett & kropp Kraftig karbonering

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Ett godt, typisk øl. - Aroma treffer svart godt. Smak oppleves noe manglende hva gjelder karakter, samt en syrlig og snerpende munnfølelse

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

38 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiproduct.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiproduct, kan også være infeksjon.

DMS: Dimethylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadel: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: Som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Ugjen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtnede grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Sovel: Råtnede egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OM BELGISK Bryggets kode 092432

Konkurransekasse 9A Øltype BELGISK BLOND

Dommer (navn) JØRGEN OLSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

Lav fyllingsgrad

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)

13 (16)

Beskrivelse:

Merkbar maltaroma med prøg av løff. Svakt niva av estere. Tydelige fenoler, hovedsakelig syrlige.

Begrunnelse for trekk:

Sæner maltprøg av karasnell og brødskorpe

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

3 (3)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gylengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget

Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort | Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar | Partikler

SKUM:

Lett, lyft

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

17 (26)

Beskrivelse:

Tydelig, söt maltsmak. Syrlighet tydelig. Svak humlesmak og bitterhet.

Begrunnelse for trekk:

Sæner mer maltsmak. Syrlig.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

4 (5)

*Medium kropp og karbonering.
Astringent.*

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

*Maltspørenen balanseres av syrlighet istedenfor bitterhet. En astringens som før ølet til å snørpe i munnen.
Men ingen store ølfel og et øl med potensial.*

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

37 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nelliik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: Oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, irnestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Sovel: Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse	Om	Bryggets kode	170855
Konkurransekasse	Belgiske øltype	9A Belgiske Ønde	
Dommer (navn)	Hanne Hermansen		
Dommerkvalifikasjon (kryss av)			
<input checked="" type="checkbox"/> Norbrygg	<input type="checkbox"/> BJCP	<input type="checkbox"/> SHBF	<input type="checkbox"/> Annen
		<input type="checkbox"/> Ikke eksaminert	
Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)			(Maks poeng)
Øl			10

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)

Beskrivelse: Tydelige malt - banan, Tydelige fenoler - svake karamell svake alkohol

Begrunnelse for trekk:

Aroma er frisk, men oppleves som for dominerende for typen.

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gylengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget | Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort | Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar | Partikler

SKUM:

Kraftig, kremfarget

Smak (malt, humle, balanse, bittersmak osv.)

Beskrivelse:

Svakt sottlig malt, lett karameler av bønnedråff. Svake til middels humlebitterhet

Begrunnelse for trekk:

Smak (og karbonering) forsvinner svært raskt etter inntilgang i glass.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

Lett, ~ svake karbonering

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Et svært godt og typisk letlig øl. Treffer godt på balansen både smak og aroma. Ølet føles akkurat for en noe dominerende aroma generelt

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

42

(50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengeordene

Ingen: Under deteksjongrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimethylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: Som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtnet grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtnet egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OM

Bryggets kode 170855

Konkurransekasse Belgiske

Øltype 9 A

Dommer (navn) Pedro Knigen

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

OK

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromor)

13 (16)

Beskrivelse: Mør-khør duft av lenslet
lyst brød, fruktesmak og kornsmak.
svak.
Fraværlig/kraftig humle dom fra værelse

Begrunnelse for trekk:

Noe i overkaken, frukt estee

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

3

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gylengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget

Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort | Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar | Partikler

SKUM: hvit kraftig skum som ligger godt

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

21 (26)

Beskrivelse:

Tydelig smake av malt, merkbry/svake
Tydelig humlebitthet, mørke alkoholsmak

Begrunnelse for trekk:

i overkaken bøtter føt klassen

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

3 (5)

midtskopp... midtskopp kor boretthet, men ølet blir fort dødt.

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Et ok øl, med typisk smak og aroma.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

40

(50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimethylsulfid, søttig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el- ledning, gasbind, røyk, nelli.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: Fusel som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Ugjen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleieier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyristikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse	ØM	Bryggets kode	170855
Konkurransekasse	Belgisk	Øltype	9% Belgisch blond
Dommer (navn)	Tollef Fos Heen		
Dommerkvalifikasjon (kryss av)			
<input checked="" type="checkbox"/> Norbrygg	<input type="checkbox"/> BJCP	<input type="checkbox"/> SHBF	<input type="checkbox"/> Annen
		<input type="checkbox"/> Ikke eksaminert	
Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)			(Maks poeng)
OK			

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 12 (16)

Beskrivelse:

tydelige ester - tyngd
tydelige fenoler
svak malt

Begrunnelse for trekk:

For mye tyngd

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 3 (3)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gyldengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget
 Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort || Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar || Partikler

SKUM:

kraftig lyft skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 20 (26)

Beskrivelse:

tydelig inntøyning med salt
tydelig smak av humle, grenseland mot ubalanse

Begrunnelse for trekk: I overkant mye humlesmule.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 4 (5)

lett kropp, middels karbonering, sukker

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Litt mye tyngdsmak og billihelt,
men ellers ikke

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 39 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el- ledning, gasbind, røyk, nelli.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Sovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OM BELGISK Bryggets kode 170855

Konkurransekasse 9A Øltype BELGISK BIÈRE

Dommer (navn) JØRGEN OLSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av) Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.) (Maks poeng)

OK

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 12 (16)

Beskrivelse:

Svak maltaroma, tydelig røva av estere i form av banan og tyggegummi. Merkbart røva av krydderfenoler.

Begrunnelse for trekk:

Tyggegummi litt for dominant for helheten

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 3 (3)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gylengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget

Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort | Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar | Partikler

SKUM:

Hvitt, fast

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 24 (26)

Beskrivelse:

Tydelig maltsmak og -spølere. Svak humlesmak, balansert/tydelig bitterhet. Banan i ettersmaken som varer lengre.

Begrunnelse for trekk:

Litt for mye bitterhet ift. tydeligheten

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 3 (5)

Medium kropp, tydelig munnfølelse, fint karbonert i begynnelsen, men skummet legger seg fort

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Et tydelig, godt og balansert øl. Litt for mye tygges i aroma og litt på humlesiden i smaksbalansen, men dette er et meget godt øl jeg gjerne ville drukket flere av!

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 42 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimethylsulfid, søttig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: som oppstår ved høye gjæringstemperaturer,

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Ugjen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Smovel: Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse ØA

Bryggets kode 421123

Konkurransekasse Belgiske

Øltype 7% Belgisch wit

Dommer (navn) To Ulf Ros Heen

Dommerkvalifikasjon (krys av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

ok

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)

9 (16)

Beskrivelse:

svakt aroma av hvedemall
tydelige fenoler - pepper og

Begrunnelse for trekk:

savner appelsin og korander

Utseende (krys av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

3 (3)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gylengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget

Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort || Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar || Partikler

SKUM: Kraftig lyft skum med fine bobler

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

16 (26)

Beskrivelse:

Tøt, med god smak og humlebikked.

Begrunnelse for trekk: savner friskhet og appelsin i smaken.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)

myllig, tydelig, middels karbonert.

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

savner friskheten som en belgisk wit
skal ha samt appelsin. Godt øl.
men kommer på klassen.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

33 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktigheit, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktigheit. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylulfid, søttig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Ugjen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleieier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Swovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OM Bryggets kode 421123
 Konkurransekasse Belgis Øltype 7C Belgisch Wit
 Dommer (navn) Hanne Wærman

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fillingsgrad, fjernet etiketter osv.) (Maks poeng)

OK

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 8 (16)

Beskrivelse:

Noe udefinert aromat.
 Oppleves ikke fel men savner karakter. Noe bittershet og fenoler.

Begrunnelse for trekk:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 3 (3)

FARGE: Lys halmgul Halmgul Gylengul Ravfarget Kobberfarget Mørk kobberfarget
 Rødbrun/brun Mørk rødbrun/mørkebrun Rødsort/brunsort Sort || Rosa Rød

KLARHET: Klar Lett tåkete Middels tåkete Kraftig tåkete Uklar || Partikler

SKUM:

Kraftig kremhvit skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 18 (26)

Beskrivelse:

- Oppleves rund i smaken. Merkbart innslag av appelsin og korianderfrø

Begrunnelse for trekk: Har en sothet som ikke helt høres hjemme, og noe svake innslag av appelsin.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 5 (5)

Medium koso, tydelig karbonering soon forsvinner

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Ett ok drikkebart øl men som ikke trøffer helt sin type. Mye laga-sothet som overskysser det friske.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

34 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Oftest varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimethylsulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el- ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Ugjen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Swovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OM

Bryggets kode 421123

Konkurransekasse Belgisk

Øltype ZC Belgisch

Dommer (navn) Pedro Kuiken

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

OK

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)

9 (16)

Beskrivelse: Tydelig presg av Øred/skarpe, komplekse tøffe aromaer, svak dyp av jordet.

Begrunnelse for trekk:

Mygt kremig, kænder, appelsin

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

3 (3)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gyldengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget

Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort | | Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar | | Partikler

SKUM: Kraftig kremig "head", som følles fort

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

17 (26)

Beskrivelse: Tydelig bittersy, merkbar alkohol, sukk og saltme. Bitterhet fra appelsin ikke holdt like til. Litt appelsinsmak også.

Begrunnelse for trekk:

Noe feil direkte til typisk smake

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

3 (5)

Kropp = fett/medium, noe lart karkasert

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Savnn tømlet i avslutningen
For liten smak av kondensato og
appelsin.
Ellers er ølet godt å drikke

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

32 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiproduct.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiproduct, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OM BELGISK Bryggets kode 421123

Konkurransekasse 7C Øltype BELGISK WIT

Dommer (navn) JØRGEN OLSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.) (Maks poeng)

OK

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 11 (16)

Beskrivelse:

Tydelig krydderaroma med preg av fenoler, pepper og noe sitrus.

Begrunnelse for trekk:

For lite preg av koranderfrø og appelsin

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 3 (3)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gylengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget

Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort || Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar || Partikler

SKUM:

Kraftig, hvitt

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 17 (26)

Beskrivelse:

Frisk, tydelig bitterhet. Tydelig smak av appelsin og koranderfrø. Tydelig spønn, merkbare fenoler

Begrunnelse for trekk:

For salt, spesielt i ettersmaken. Wit skal være crisp! Skal ha kraftigere smak av appelsin og koranderfrø

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 5 (5)

Fyldigkropp og munnfølelse, god karbonering

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Et veldig smakende øl uten bryggfeil. Mangler dog noe av det kraftige preget av appelsin og koranderfrø som typisk egner stilen. I tillegg er det for lite tørt i pt. stilen. Men et kjempesgodt øl!

NBI DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 36 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylulfid, søttig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnbleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Sovel: Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse CM Bryggets kode 780080

Konkurransekasse Belgisk Øltype FC

Dommer (navn) Pedro Knudsen

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.) (Maks poeng)

OK

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 8 (16)

Beskrivelse: Tydelig sødme i duften
Kompleks aroma med veldig mye
av all, savner appelsin og koreander
En "off" aroma som ikke står vere der

Begrunnelse for trekk:

Prøg av aromaer som ikke er typiske
for typer

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gylengul | Ravfarget | Mørk kobberfarget
 Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort | Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar | Partikler

SKUM: Tydelig grønt skum som heter røsrørt

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 3 (3)

Beskrivelse: Tydelig sødme, og litt salt
Manglende smak som et typisk for
kjøkken, korender, appelsin

Begrunnelse for trekk:
Manglende mye far i næring i niktig
typerkategorier

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 2 (5)

Tynt, ikke karbonert

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Fett til sødme relativt, mange typiske
smaker og smaksbilete for øltyper
Manglende karbonering i følger
Manglende krisphet og et uboldartet

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

24 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: Som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Ugjen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Swovel: Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OM

Bryggets kode 780080

Konkurransekasse Belgisk

Øltype 7C Belgisk wit

Dommer (navn) Tollef P. Hoen

Dommerkvalifikasjon (krys av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

Ok

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)

7 (16)

Beskrivelse:

Kjempelett aroma med myklig innslag av appelsin.
Tydelig løft. En definert øklig aroma som ikke passer inn i infeksjon?

Begrunnelse for trekk:

Malt, innslag, savner torrkjø.

Utseende (krys av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

3 (3)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gylengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget

Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort || Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar || Partikler

SKUM:

Kraftig lyft sluv.

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

10 (26)

Beskrivelse:

Tydelig maltinnslag med en del sevje.
Tydelig hørtebillerhet, sevje i ettertak.
Meldbar pres av appelsin. Noe sorhet, begynnende infeksjon, ikke godt balansert sauver torrkjø.

Begrunnelse for trekk:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

3 (5)

Middels kropp, middels lavt karbonert.

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Demt med infeksjon

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

23

(50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el- ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Ugjen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtnede grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Sovel: Råtnede egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OM BELGISK Bryggets kode 780080

Konkurransekasse 7C Øltype BELGISK WIT

Dommer (navn) JØRGEN OLSEN

Dommerkvalifikasjon (krys av) X Norbrygg ○ BJCP ○ SHBF ○ Annen ○ Ikke eksaminert (Maks poeng)

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

OK

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)

b (16)

Beskrivelse:

Svak mattaroma, svak sitrus. Nøtterlik

Begrunnelse for trekk:

Særer gromme av appelsin og korvunderfr. Preget av aromaelementer som ikke passer inn

Utseende (krys av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

3 (3)

FARGE: ○ Lys halmgul | X Halmgul | ○ Gylengul | ○ Ravfarget | ○ Kobberfarget | ○ Mørk kobberfarget

○ Rødbrun/brun | ○ Mørk rødbrun/mørkebrun | ○ Rødsort/brunsort | ○ Sort | | ○ Rosa | ○ Rød

KLARHET: ○ Klar | X Lett tåkete | ○ Middels tåkete | ○ Kraftig tåkete | ○ Uklar | | ○ Partikler

SKUM:

Hvit, legger seg litt fort

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

10 (26)

Beskrivelse:

Lett syrlig. Merkbar smak av korvunderfr. Tydelig humlesmak. Lang ettersmak.

Begrunnelse for trekk:

Syrlig. Særer typiske smaker.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

3 (5)

Litt tyrn kropp

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Ølet mangler preget typisk for typen både i aroma og smak. Kan det være begrensende infeksjon?

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 22 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el- ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: Oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Ugjen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleieier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyristikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse ØM

Bryggets kode

780080

Konkurransekasse

Belgisk

Øltype

7C Belgisk Wit

Dommer (navn)

Hermansen, Hanne

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

OK

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)

6 (16)

Beskrivelse:

Tydelig brydret, peper, karander

Begrunnelse for trekk:

Særlig mens ølet har skum er det en aroma til stedet som føles usett. Vansklig å spesifisere.

3 (3)

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gyldengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget

RØDBRUN/BRUN: Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort || Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar || Partikler

SKUM:

lett lyft

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

8 (26)

Beskrivelse:

Oppleves tørt og fisket men ikke isjon de karakteristiske trekkene.

Begrunnelse for trekk:

Stark til meslebart

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Ølet oppleves som noe "feil", mulig begynnende infeksjon?

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

22 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiproduct.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiproduct, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el- ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Ugjen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleieier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Swovel: Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OM

Bryggets kode 543197

Konkurransekasse Belgisk

Øltype 90 saison

Dommer (navn) Tollef Fog Heer

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

06

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)

14 (16)

Beskrivelse:

Tydelige fenoler med merkbart brent genn. som faktisk spiller inn. Merkbart pepper. Nærmest ikke kompleksitet. Ganske mørkerørt.

Begrunnelse for trekk:

Sæver mørkareoma

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

3

(3)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gyldengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget

| Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort || Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar || Partikler

SKUM:

Middels tydelig skum

Smak (malt, humle, balconse, ettersmak osv.)

21

(26)

Beskrivelse:

Tydelig balconse. Merkbart maltsmak med noe karbonell. Tydelige fenoler med pres av bland annet pepper. Merkbart alkohol.

Begrunnelse for trekk:

For alkoholisk

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5

(5)

Middels tydelig, middels karbonert, svært torr avslutning

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

svært godt øl. Lite i overkant alkoholisk

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

43

(50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktigheit, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktigheit. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylulfid, søttig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el- ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, blåt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kaliumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OM Bryggets kode 543197

Konkurransekasse Belgiske Øltype 9 D Saison

Dommer (navn) Pedro Klingenberg

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.) (Maks poeng)

OK

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 13 (16)

Beskrivelse: Komplekter tydelig duft
typisk for klassen, → tydelig
Maltbryggs duft, tyrt brød, nellik
Kraftig duft av fruktstok og fenole

Begrunnelse for trekk: Savne humledramo

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 3 (3)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gylengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget
 Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort | Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar | Partikler

SKUM: Kreavittskum som legger seg rett, middels

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 22 (26)

Beskrivelse: Tydelig smak av alkohol og sedmene.
Også tydelig kitterhet, tydelig fenole
og ester

Begrunnelse for trekk: Noe for sterke

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 5 (5)

Gode karbonering, rund og god
bude fra sukker og alkohol

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

I overkant sterkt øl.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 213 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktigheit, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktigheit. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Ugjen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Sovel: Råtne egg, tente fyristikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OM

Bryggets kode

543197

Konkurransekasse

Belgisch

Øltype

90 Saigon

Dommer (navn)

Anne Hermansen

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

(Maks poeng)

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

Ok

(Maks poeng)

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)

15 (16)

Beskrivelse: Kompleks aroma. Det detekteres Mørk på karbonell malt, humle avgross og blomster. Tydelige fruktesterke - Vanilje og Pepper.

Begrunnelse for trekk:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

3 (3)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gylengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget

Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort | Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar | Partikler

SKUM:

Hvit, middels kraftig

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

21 (26)

Beskrivelse: Tydelig bittersöt sukk malt. Fin smak av ester og fenoler. Balansert.

Varmende, dog svak alkoholsmak.

Begrunnelse for trekk:

Kjennetegnet av tydeligere karakter av ester og fenoler.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)

Kraftig karbonering, medium kapp

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Ett svært godt og komplekt øl. Faller i sorde, men det mistenkes at alkoholprosenten er noe høy.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

44 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Oftest varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimethylsulfid, søttig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el- ledning, gasbind, røyk, nelli.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyrstikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OM BELGIK Bryggets kode 54 3197

Konkurransekasse 9D Øltype SAISON

Dommer (navn) JØRGEN OLSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

OK

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)

16 (16)

Beskrivelse:

Kraftige fenoler med preg av nelli, svak humlesmak med preg av gress. Merkbare estere med preg av banan.

Begrunnelse for trekk:

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

3 (3)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gylengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget

Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort || Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar || Partikler

SKUM:

Hvit, kremet

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

20 (26)

Beskrivelse: Tydelig spidse

Svak maltsmak, kraftig humlesmak med preg av gress og citron. Kraftig bitterhet. Tydelige estere i form av banan og fenoler i form av nelli. Merkbart alkohol. Sterkt.

Begrunnelse for trekk:

Dette må ha høy ABV. Oppfattes som for boozig.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)

Kraftig karbonering og munnfølelse. Kraftig kropp

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Et meget godt, velbygget øl uten brygfeil. Ticker ikke bokserne!

Men framstår veldig sterkt alkoholrikt. Imperial saison? :

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

44 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimethylsulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el- ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning; gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: Som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til meikesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse ØM

Bryggets kode 775124

Konkurransekasse Belgisch

Øltype 9D Saison

Dommer (navn) Wenne Herman sen

Dommerkvalifikasjon (krys av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

Øl

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)

8 (16)

Beskrivelse:

Svak, men balansert aroma
Fruktighet av banan
Svært mye av alkohol
Mangler styrke og kompleksitet

Begrunnelse for trekk:

Utseende (krys av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

3 (3)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gyldengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget

| Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort | | Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar | | Partikler

SKUM:

Kraftig (!) hvitt skum

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

18 (26)

Beskrivelse:

Svak malt. Svak humle.
Mørkbrøde estere og fenoler av blandet karakter. Nøt vanilje
Mestkraftig alkoholnivå

Begrunnelse for trekk:

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)

Kropp god ihht. til type def.

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Et godt øl, men mangler i en viss grad noe dybde og tyngde som man ønsker i denne typen gårdsøl

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

34 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimethylsulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el- ledning, gasbind, røyk, nelli.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Ugjen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Sovel: Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OM Bryggets kode 775124
 Konkurransekasse Baltisk Øltype 90 Saison
 Dommer (navn) Tollef Fog Heen

Dommerkvalifikasjon (kryss av)
 Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fillingsgrad, fjernet etiketter osv.) (Maks poeng)

Ok

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 9 (16)

Beskrivelse: Svak nærlagrom. Svake estere av banan og melon. Menlbare fender. Svakt alkoholisk. Mørk brun humlesmak med prøg AWG.

Begrunnelse for trekk: sauver kompleksitet. Lite lite aroma.

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 2 (3)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gyldengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget
 Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort | | Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar | | Partikler

SKUM: Ikke raffig, svært skum. For mye (2/3 av glass)

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 16 (26)

Beskrivelse: Kraftig humlesmak gjennom hele smaksettet. Tydelige fender. Merkbart alkoholisk. Mørk brun smak.

Begrunnelse for trekk: Overdrevet nærlagrom. Kunde som gir den overbalanserte, sauver friskhet.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 3 (5)

Mildt kropp, kraftig karbonering. Svært fort.

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Litt mye bunksmak. Sauver friskhet.
sauver kompleksitet. Ingen utvikler.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 32 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematiske, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjenner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjenner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjenner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærprodukt.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Oftest varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærprodukt, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylulfid, søtlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende el- ledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadet: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: som oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Ugjen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Sovel: Råtne egg, tente fyrtikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OM BELGISK Bryggets kode 775124

Konkurransekasse 91 Øltype SAISON

Dommer (navn) JØRGEN OLSEN

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg

BJCP

SHBF

Annen

Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.)

(Maks poeng)

OK

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer)

12 (16)

Beskrivelse:

Merkbar punkearoma med preg av gress og blomster. Tydelige fenoler (medisinsk). Svake estere av banan

Begrunnelse for trekk:

Litt aroma, savner kompleksitet

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur)

2 (3)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gylengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget

Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort | Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar | Partikler

SKUM:

Mye, tykt, hvitt og langvarig. For mye (2/3 av glasset)

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.)

16 (26)

Beskrivelse:

Søttlig maltsmak. Kraftig humlebitterhet. Merkbar konanderfrø. Svak humlesmak av gress og urter. Behagelig ettersmak på den hoppy siden.

Begrunnelse for trekk:

Søtt, savner friskhet og kompleksitet. Litt mye humle. Sterkt alkoholmessig.

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse)

5 (5)

Kraftig karbonering, kropp og munnfølelse.

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Et velbrygget øl uten bryggerfeil, men framstår noe ubalansert i h.t. tydelighetsgradene. For lite aroma generelt, og i smaken for lite friskt. Sterkt! Hoppy.

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG

35 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.



MERK!

Alle brygg skal gis kommentarer på alle kriterier. Kommentarene skal være konstruktive og fokusere på forbedringer. Grunn til trekk i poeng skal dokumenteres.

Bruk mengdeordene

Ingen: Under deteksjonsgrense.

Svak: Kan så vidt kjenne emnet.

Merkbar: Kan kjenne emnet, og det er med på å definere smaken eller aromaen.

Tydelig: Kjerner godt emnet, og det er en viktig eller avgjørende rolle i å definere smaken eller aromaen.

Kraftig: Kjerner emnet klart i smak eller aroma, og det er en avgjørende del av smaks- eller aromabildet.

Dominerende: Kjerner smak eller aroma av emnet så kraftig at det klart vil kamuflere andre smaker eller aromaer.

Begrepsforklaringer

Acetaldehyd: Aroma av grønne epler, oftest gjærbiproduct.

Alkohol: Etanol og andre høyere alkoholer. Ofte varmende smak.

Astringent: Snerpende munnfølelse.

Diacetyl: Smør/margarin eller smørkaramell, oftest gjærbiproduct, kan også være infeksjon.

DMS: Dimetylulfid, søttlig, mais, kål. Oftest manglende avdamping av vørter, for sen nedkjøling.

Fenolisk: Medisin, plast, sprakende elledning, gasbind, røyk, nellik.

Estere: Banan, bringebær, pære, eple, jordbær, tropisk frukt, osv.

Gjær: Gjær i løsning, gjær som har sprukket.

Klorofenolisk: Kjemisk kombinasjon av klor fra vannet og mikroorganismer.

Lysskadel: Skunk/katt, eksponering av dagslys. Visse humlesorter kan gi liknende karakter.

Løsemiddel: Aceton, tynner.

Alkoholer/fusel: Oppstår ved høye gjæringstemperaturer.

Metallisk: Tinn, mynt, blod.

Oksidert: Uggen, innestengt, gammel, senere vinøs, bløt bølgepapp, råtne grønnsaker, sherryliknende, barnebleier.

Salt: Overdrevet vannbehandling med natriumklorid, kalsiumklorid eller magnesiumsulfat m.m.

Sur/syrlig: Eddik, sitron. Skarp, bitter grunnsmak. Assosiasjoner til melkesyre eller eddiksyre.

Svovel: Råtne egg, tente fyristikker. Biprodukt fra visse gjærstammer, avhengig av gjæringstemperatur.

Dommerskjema

Konkurranse OM Bryggets kode 775124

Konkurransekasse Belenisie Øltype 9 D saison

Dommer (navn) Pedro Kingen

Dommerkvalifikasjon (kryss av)

Norbrygg BJCP SHBF Annen Ikke eksaminert

Flaske (riktig størrelse, kapsel, fyllingsgrad, fjernet etiketter osv.) ok (Maks poeng)

Aroma / Bouquet (malt, humle, estere, fenoler og andre aromaer) 11 (16)

Beskrivelse: Tydelig duft av grøs, sukkedje
og lyst brød
svært syr (ikke drømøg), mørkbart m. estere
og fenole

Begrunnelse for trekk: For lite oppslag/konsistens / aroma og andre typiske drømøg

Utseende (kryss av farge og klarhet, beskriv skumfarge og -tekstur) 2 (3)

FARGE: Lys halmgul | Halmgul | Gylengul | Ravfarget | Kobberfarget | Mørk kobberfarget
 Rødbrun/brun | Mørk rødbrun/mørkebrun | Rødsort/brunsort | Sort | Rosa | Rød

KLARHET: Klar | Lett tåkete | Middels tåkete | Kraftig tåkete | Uklar | Partikler

SKUM: Avitt kraftig, grønt skum, i oachant mye

Smak (malt, humle, balanse, ettersmak osv.) 17 (26)

Beskrivelse: Tydelig sett øl med tydelig
smak av alkohol.
Tydelig bittighet,

Begrunnelse for trekk: Alkohol og bittighet overdøse, mange

Fysisk følelse i munnen (kropp, karbonering, munnfølelse) 3 (5)

Øk karbonat, noe uballert

Andre tilbakemelding til brygger (generell vurdering, forslag til forbedringer osv.)

Manglende noe fra de typiske
smakene og duflene for denne øltype
Oppleves ikke som trist
Festrik og svakt populært hos venner
og familiene. Kjør ikke med komplekts bok
Et godt øl, men ikke tydelig

NB! DET SKAL GIS KOMMENTARER PÅ ALLE KRITERIER

TOTALPOENG 23 (50)

Poengguide

44-50 poeng: Eksepsjonelt typeriktig. Lite eller ingen forbedringer kreves.

35-43 poeng: Typeriktig. Visse tiltak for forbedringer kan gjøres.

28-34 poeng: Godtakbar i typeriktighet, men krever forbedringer.

20-27 poeng: Mangelfull i forhold til typeriktighet. Mange tiltak kreves.

<20 poeng: Problematisk, defekt. Omfattende forbedringstiltak kreves.